



### **Pratos nada convencionais**

Foi a paixão antiga pelas receitas que levou as amigas Fernanda Kurebayashi e Tanea Romão a decidirem mudar radicalmente de vida. Fernanda abandonou o cargo de gerente financeira de uma multinacional. Tanea vendeu a sua fábrica de plástico. Juntas, decidiram colocar em prática um sonho: montar um negócio de culinária. "Eu sempre gostei de culinária e vivia

trocando informações do assunto com minha amiga", diz Fernanda.

Fernanda e Tanea viajaram para a França para fazer pesquisas em restaurantes e casas especializadas. Descobriram as geléias e ficaram encantadas. Elas decidiram então adaptar a idéia para sabores e ingredientes brasileiros. As duas amigas queriam criar algo novo, que chamasse a atenção. Foi assim que começaram a misturar ingredientes e experimentar dezenas de sabores. Conseguiram produzir dezessete tipos de geléias, algumas bem exóticas, como a de abacaxi com pimenta, a de alfazema e a de pimenta com alecrim.

Para conquistar o gosto do consumidor, Fernanda e Tanea começaram distribuindo gratuitamente parte das geléias que produziam. "Esta foi a maneira que encontramos para divulgar e testar nossos pratos", explica Tanea.

A estratégia deu certo. As empresárias receberam pedidos de várias cidades. Hoje elas vendem dois mil potes de geléias por mês. Uma das clientes é a chefe de cozinha Raquel Gutierrez, que usa as geléias para dar um sabor adocicado aos pratos Salgados. Raquel traz no sangue o gosto pela culinária exótica. "Eu descendo de uma grande mistura de raças. Tenho um pouco de sangue francês, italiano, boliviano. Acho que essa mistura influenciou nas minhas escolhas", acredita Raquel.

Em menos de três meses, esses pratos já respondem por quinze por cento do faturamento do restaurante de Raquel. Os mais apreciados são o javali com geléia de abacaxi e pimenta, a pêra com queijo e geléia de gengibre, e as frutas com lencinho de alfazema.

Mas não é de hoje que o brasileiro mostrou que gosta de provar comidas diferentes. Faz treze anos que uma loja em Ipanema, na Zona Sul do Rio, a Mil Frutas inovou o conceito de sorveteria na cidade. Ela oferece muito mais do que o colorido dos sabores tradicionais.

São mais de cem tipos de sorvetes. Além dos consagrados e conhecidos, o cardápio traz sorvetes feitos com frutas do norte e do nordeste, como a pitanga. Mas a grande atração desta sorveteria é a consistência macia e gelada de algumas misturas jamais imaginadas para se saborear em forma de bolas de sorvete. Misturas como o chocolate com uísque e a goiabada com queijo. Sem contar, alguns sabores surpreendentes para sorvete, como o gengibre e o mosaico, feito à base de aguardente e balas de cachaça.

Para chegar à variedade oferecida, a empresária Renata Sabóia se dedica integralmente ao negócio. Até hoje, ela vai quase todos os dias ao Mercado Municipal do Rio de Janeiro comprar frutas e ingredientes e nem mesmo os vinte quilômetros que separam a fábrica dos fornecedores a desanimam. É uma longa peregrinação pelos boxes, em busca dos melhores produtos.

O empenho fez Renata conhecer a melhor época de cada fruta, e descobrir qual delas pode virar sorvete. "Eu gosto de diversificar. O gengibre, por exemplo, tem um sabor único, não tem nada parecido. Faço sorvete de pêssego com champagne. A manga Carlota também é especial. Enfim, gosto de coisas diferentes", revela Renata.

Mesmo com as inovações, a variedade das frutas nacionais encanta a empresária. "Nós temos frutas maravilhosas. A mangaba e o cupuaçu são frutas que têm um sabor especial. Morei em Belém do Pará, morei em Salvador. E sempre quis experimentar todo tipo de fruta", explica.

Na fábrica, nove funcionários se encarregam da preparação dos sorvetes. Não existe receita escrita. Renata experimenta tudo e avalia o ponto das misturas. A pitanga, trazida do norte, sem adição de açúcar ou água, vira suco. Depois é levada para a máquina. O processo se repete com todos os sorvetes. E os sabores exóticos são inventados pela própria Renata.

O processo que vai da criação de uma receita exótica até a venda do produto nas lojas exige muito tempo de pesquisa e testes de Renata. O sabor goiabada com queijo, por exemplo, foi inventado pela empresária há três anos, em homenagem ao pai, que era fã da sobremesa. Para chegar à receita final, foram mais de três meses em busca dos ingredientes considerados ideais.

A goiabada "perfeita" foi descoberta no interior de Minas. E na loja, o sorvete agrada principalmente aos turistas. O reconhecimento vem também de quem mora na cidade.

### **Comidas Exóticas**

#### **Geléias**

**A Senhora das Especiarias Ltda.**

**Tanea Romão**

**Tel. (0xx11) 9988-4558**

**Site: [www.asenhoradasespeciarias.com.br](http://www.asenhoradasespeciarias.com.br)**